


ГБУ СО ЯО Норский геронтопсихиатрический центр

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель первичной
профсоюзной организации

 Т.Л. Кострова
«27» 05 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор



Н.К. Иванова
«27» 05 2016 г.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА ДЛЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

(наименование)

ИОТ-17

(обозначение)

г. Ярославль
2016 г.

1. Общие требования безопасности

Настоящая инструкция разработана и утверждена в соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативно-правовых актов, регулирующих трудовые правоотношения, на основе типовой инструкции ТОИ Р-95120-009-95.

1.1. К работе в качестве изготовителя пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей допускаются мужчины и женщины, прошедшие обучение по специальности.

1.2. На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит:

- обучение устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования;
- стажировку;
- курс по санитарно-гигиенической подготовке со сдачей зачета;
- проверку знаний в объеме I группы по электробезопасности;
- теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

1.3. Во время работы работник проходит:

- обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию – по мере его поступления на предприятие, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;
- проверку знаний по электробезопасности – ежегодно;
- проверку санитарно-гигиенических знаний – ежегодно;
- периодический медицинский осмотр с учетом требований органов здравоохранения.
- повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен проходить один раз в 3 месяца.

1.4. На работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:

- движущиеся машины и механизмы, подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, полуфабрикаты;
- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, сырья;
- пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- повышенный уровень шума на рабочем месте;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенная подвижность воздуха;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары;
- физические перегрузки.

1.6. Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой и средствами индивидуальной защиты. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи санитарной одежды, специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты при изготовлении полуфабрикатов из мяса:

- халат белый хлопчатобумажный или куртка белая хлопчатобумажная – на 6 месяцев;
- фартук хлопчатобумажный с водоотталкивающей пропиткой с нагрудником – на 6 месяцев;
- нарукавники хлопчатобумажные с водоотталкивающей пропиткой – на 6 месяцев;
- шапочка белая хлопчатобумажная – на 6 месяцев;
- сапоги резиновые – на 9 месяцев.

При изготовлении полуфабрикатов из рыбы и овощей:

- куртка белая хлопчатобумажная – на 6 месяцев;
- фартук хлопчатобумажный с водоотталкивающей пропиткой – на 6 месяцев;
- нарукавники белые хлопчатобумажные – на 6 месяцев;
- шапочка белая хлопчатобумажная или косынка белая хлопчатобумажная – на 6 месяцев;
- рукавицы брезентовые ГОСТ 12.4.010–75 (при обработке рыбы) – до износа.

1.7. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и др. заболеваний работник обязан:

- коротко стричь ногти;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.2. Проверить комплектность и целостность деталей применяемых машин и произвести их сборку в соответствии с эксплуатационной документацией заводов – изготовителей и санитарными требованиями.

2.3. Проверить работу машины на холостом ходу.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Перед обработкой замороженных продуктов их следует подвергать дефростации. Способы дефростации применять в зависимости от видов сырья и производственных условий.

3.2. Вынимать рыбу из ванны проволочным черпаком.

3.3. При ручной мойке рыбы пользоваться травяными щетками, мочалками.

3.4. Не снимать предохранительные крышки, решетки и другие ограждения во время работы машин.

3.5. Проталкивать продукты в загрузочную чашу мясорубки толкателем или другим приспособлением.

3.6. Выгружать фарш из куттера при отсутствии саморазгружающих приспособлений специальным ковшом.

3.7. Производить подъем и опускание предохранительной крышки куттера плавно, без рывков.

3.8. Производить обработку рыбы на производственном столе, имеющем желоб и бортик.

3.9. При обработке рыбы надевать на левую руку брезентовую рукавицу, пользоваться разделочными ножами, головорубами, скребками.

3.10. Не нажимать сильно на рукоятку, перемещая скребок при очистке рыбы.

3.11. Надежно закреплять поднятую шинковку на овощерезательной машине при очистке ее от остатков продукта, не подсовывать под нее руки.

3.12. Производить нарезку лука в вытяжном шкафу.

4. Требования безопасности по окончании работы

4.1. Не останавливать движущиеся части машин руками или каким-либо предметом после выключения электродвигателя.

4.2. При разборке машин (куттера, мясорубки, овощерезки и др.) и извлечении режущего инструмента (ножей, гребенок, решеток) беречь руки от порезов. Соблюдать последовательность разборки машин.

4.3. Не очищать рабочую камеру, съемные части машин от остатков продукта руками, пользоваться деревянными лопатками, скребками, щетками.

4.4. После работы с рыбой вымыть руки теплой водой и смазать глицериновым кремом.

Разработал
Шеф-повар



Н.А. Дугина

Согласовано

Ответственный по охране труда
Заместитель директора



М.А. Клюкин